第一图书网, tushu007.com

<<厨政管理师>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理师>>

13位ISBN编号：9787504599858

10位ISBN编号：7504599859

出版时间：2012-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心

页数：190

字数：161000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《厨政管理师(国家职业资格1级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》(作者马清余)由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。
书中内容根据《国家职业技能标准·厨政管理师》(试行)要求编写，是厨政管理师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《厨政管理师(国家职业资格1级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》介绍了一级厨政管理师应掌握的能力要求和相关知识，涉及员工培训计划制定、员工菜品创新能力培训、员工绩效考评、菜品创新运行管理、菜品创新信息管理、创新菜品命名设计、节日餐饮活动策划、美食活动策划、宴会策划等内容。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第1章　厨房员工培训与管理
　第1节　编制厨房员工培训计划
　学习单元1　厨房员工培训需求分析
　学习单元2　编制厨房员工年度培训计划
　学习单元3　制定厨房员工培训管理办法
　学习单元4　厨房员工培训效果信息收集
　第2节　厨房员工菜品创新能力培养
　学习单元1　厨房员工菜品创新理念培养
　学习单元2　厨房员工菜品创新思维培养与基本功训练
　学习单元3　厨房员工菜品创新方法训练
　第3节　厨房员工绩效考评
　学习单元1　厨房员工绩效考评指标管理
　学习单元2　厨房员工绩效考评实施
　学习单元3　厨房员工绩效考评信息管理
　思考题
第2章　菜品创新管理
　第1节　菜品创新运行管理
　学习单元1　菜品创新运行管理概述
　学习单元2　建立菜品创新机制
　学习单元3　创新菜品评价管理
　第2节　菜品创新信息管理
　学习单元1　幕品创新信息收集
　学习单元2　菜品创新信息的整序、存储和运用
　第3节　创新菜品命名管理
　学习单元1　创新菜品的命名原则与艺术
　学习单元2　创新菜品命名评价
　思考题
第3章　餐饮活动策划
　第1节　节日主题餐饮活动策划
　学习单元1　节日主题餐饮活动策划概述
　学习单元2　节假日主题餐饮活动策划
　第2节　美食节活动策划
　学习单元1　美食节活动概述
　学习单元2　美食节主题选择
　学习单元3　美食节活动计划编制
　学习单元4　美食节运作管理
　第3节　宴会策划
　学习单元1　宴会概述
　学习单元2　宴会策划原则与内容
　学习单元3　宴会菜肴与菜单设计
　学习单元4　宴会酒品策划
　学习单元5　宴会台面设计
　学习单元6　宴会活动流程管理
　思考题

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com